

# DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN. LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE

HANDEL  
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D<sup>r</sup> WILLEM MELIS EN D<sup>r</sup> IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. PERS- EN PROPAGANDA-DIENST. N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1942 : 14 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

## KANTTEKENINGEN

Na het einde van de huidige moerlemaie zal er voor onze bevolking een onmetelijke behoefte aan voedingswaren bestaan. De bevolking, die gedurende verscheidene jaren op het essentieel gebied van haar voeding zware ontberingen heeft moeten doorstaan zal, het koste wat het wil, moeten beschikken over vitaminerijke producten om de surrogaten te vervangen en aldus haar lichamelijke krachten zoo spoedig mogelijk te herstellen.

Het vraagstuk der internationale handelsbetrekkingen zal dus onmiddellijk voor ons land worden gesteld. Men zal den invoer van voedingswaren moeten in de hand nemen en tevens de distributie in het land zelf er van organiseren. Tegelijkertijd zal men de quaestie der financiering van dezen invoer moeten oplossen en nagaan, hoe men geleidelijk den uitvoer van zekere producten zal kunnen doen hernemen. Men zal zich eveneens moeten bekennen om het vraagstuk van het vervoer ter zee.

Zooals men ziet, volstaat het de algemeene lijnen van het aan het einde van den oorlog op te lossen probleem op te werpen om onmiddellijk te constateeren, dat men zich niet moet verwachten aan de opheffing van de restricties die den handel belemmeren en die momenteel — wij begrijpen het maar al te best — onze handelaars zoo diep misnoegen.

Het komt ons derhalve voor, dat het onmisbaar zal zijn gedurende de overgangperiode, waarvan de duur door de normalisatie der essentieele oeconomische krachten zal worden bepaald, een organisatie te behouden, die de regeling, de coördinatie en de controle der oeconomie tot doel heeft.

Gaat men accoord over het principe dezer organisatie, dan kan men toch nog van gedachte verschillen nopens de methode waarop zij zal moeten worden verwezenlijkt. Moet men deze organisatie in de handen leggen van den Staat, die zoo onhandig is en zoo weinig soepelheid betoont om zich op dit gebied, dat heelmaal buiten zijn bereik ligt, te begeven? Moet men de organisatie aan de oeconomische gemeenschap zelf toevertrouwen? En zoo ja, welken vorm moet men dan aan deze interventie van den privé sector op dit hem eigen gebied geven?

Dit is een quaestie van essentieel belang voor den handel.

Ofwel zullen de handelaars in beroepsorganisaties verenigd zijn, en, door toedoen van hun vertegenwoordigers, zelf de leidende rol inzake de verdeling vervullen; ofwel zullen de handelaars niet georganiseerd of slecht georganiseerd zijn en dan zullen zij niet ontsnappen aan de voogdij van de parastatale instellingen.

Voorzeker, we weten het wel, het initiatief van de organisatie kan niet uitgaan van de handelaars zelf, vooral niet in dezen tijd.

Overheden en instellingen werden ermede gelast de beroepsorganisatie uit te bouwen en ze zijn met dit geweldig werk reeds begonnen. Dit neemt niet weg dat de handelaars afzonderlijk genomen eveneens verantwoordelijk zijn voor het eindresultaat: in zake beroepsorganisatie kan er niets tot stand komen zonder het accoord, zonder de hulp der belanghebbenden.

Nu er met man en macht aan den uitbouw van de beroepsorganisatie wordt gewerkt, wenschen wij dat deze hulp aan de overheden, die met de verwezenlijking zijn gelast, niet zal ontbreken.

## MEDEDEELINGEN

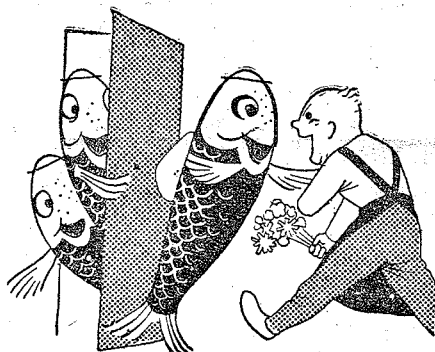
### Er komt haring !



De haringvischvangst was verleden jaar bijzonder goed geslaagd. Meer dan 10 miljoen kg verse haring werden onder de bevolking verdeeld.

De haring welke wij op het oogenblik met veel ongeduld verwachten staat bekend onder den naam van « ijlle haring » aan onze kust « scheen » genoemd. Naast de ijlle haring hebben wij de « maatjes » of vette haring, volle haring en rijpe haring.

De « ijlle haring » welke wij overvloedig wenschen, komt in de Fransche kustwateren in groote scholen voor van af December tot Maart. Wanneer er veel haring is, dringt zij door tot de Belgische kust tot vóór Nieuwpoort.



Welkom! de haringen...

Deze « ijlle haring » die in het Oostelijke gedeelte van het kanaal gepaaid heeft, komt zich van December tot Maart in de kustwaters van Noord-Frankrijk herstellen.

Na de herstelperiode verlaat zij de kust, en vangt de trek naar de voederweiden aan. Tot heden hebben de wetenschapsmensen nog niet kunnen uitmaken waar deze voederweiden gelegen zijn. Eens dat de haring ons kustgebied heeft verlaten verdwijnt zij spoorloos. Volgens de variabiliteitsstatistiek van Dr Heinhe bestaat de gewone haring of « clupea harengus » uit tal van paraleelloopende ondergeschikte soorten of rassen, die elk hun eigen voederweiden en paaggronden hebben.

Professors Gilson en Le Gall zijn er in geslaagd de herkomst van de « ijlle haring » en nl. van de soorten « Bank- of Noordzeeharing » en « Kanaalharing » vast te stellen. Beide soorten paaien op dicht bij elkaar gelegen gronden.

Uit een onderzoek gedaan na verschillende vangsten is gebleken, dat oude haringen met een zeer middelmatig vetgehalte, het meest voorkomen.

Oostende was vóór het uitbreken van den oorlog de belangrijkste haven van Europa voor den aanvoer van « ijlle haring ». In het seizoen 1930-31 werd er 18.360.596 kg aangevoerd. In andere seizoenen is de haring minder talrijk. Waaraan is dit nu te wijten?

Volgens Dr. Le Danvis heeft er in bepaalde periodes een verplaatsing van Atlantisch water naar de Noordelijke zeegebieden

plaats. Deze waterverplaatsingen worden door de haring vermeden. In de jaren wanneer de Noordzee en het Engelsch kanaal door warmer en zouter Atlantisch water worden overrompeld, is de haringvischvangst gering.

Uit dit alles moeten wij afleiden dat het zeer gewaagd is een voorspelling te maken in zake de opbrengst in het komende haringseizoen.

### Kenmerken van verse visch



Visch moet versch zijn wil men een smakelijke vischschotel bereiden, die de moeilijkste lekkervrekken kan bevredigen.

De huisvrouw moet in verdrooven verse visch bij haar handelaar kunnen koopen daar zij zelf niet altijd weet hoe verse visch er uitziet.

De vischhandelaar moet bij den vischaankoop de volgende kenmerken, die de verse visch bezit, in acht nemen.

Het oog van verse visch is klaar en blinkend en vult de geheele oogholte. De kleuren zijn levend-rood en vochtig. Wanneer de visch niet meer versch is zijn ze bruin-roodachtig of grijs. Het vleesch moet hard en vast zijn en bij aanraking mogen de vingerafdrukken niet blijvend zichtbaar zijn. De schubben zitten vast aan het vel en de vischgeur is aangenaam. Wanneer men nu den koper in de luren wil leggen, dan kapt men den kop af; dan kan men natuurlijk aan den ontbrekende kop de kenteekens van verse visch niet meer vaststellen.

De kleur van verse visch is warm en levendig. Bij talrijke vischsoorten verdwijnen de mooiste tinten bij den dood.

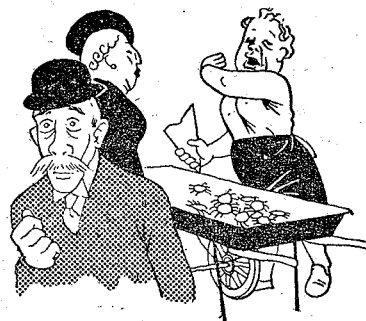
De vinnen van verse visch zijn gaaf en vochtig; de buik is goed gevuld. Verse visch is stijf. Bij het opensnijden van den buik zijn de ingewanden blinkend en zonder den minsten geur. De doorgesneden buikspier is paarlamoerachtig en reukloos.

Wanneer verse visch niet onmiddellijk gebruikt wordt, moet ze in ijs of een koelkast bewaard worden. Gebruikt men zout dan moet dit fijn en wit zijn.

### Waar zijn de vischleursters gebleven ?



Wij hebben het hier over de vischleursters die deel uitmaakten van het schilderachtig Oostende. Weliswaar waren onze vischvrouw-



Een overlevende?

tjes van vóór 10 Mei niet meer te vergelijken met deze van vóór 1914. Ook deze vrouwen

hadden zich aan den tijd aangepast. Men zag ze immers niet meer rondventen met hun zwaar geladen mand, gekleed in roode jurk, blauwe blouse, bont gekleurde sjawl en met een met kant afgezet mutsje. Hun « kloffen » sloegen de maat in de straten van Oostende, wanneer zij op de vlucht sloegen voor een « pliche ». Als men het aan den stok kreeg met een vischvrouw, kreeg men een woordenvloed naar het hoofd waartegen men niet opkon. Zij spaarde ook haar man en kinderen niet. Maar het was niet gemeend want, niemand meer dan een vischvrouw houdt van haar man en kroost.

De leursters zijn uit de straten van Oostende verdwenen. Ook de vischmarkt behoort tot het verleden. Ze werd zelfs afgebroken. Het O.-L.-Vrouwebeeldje staat thans eenzaam en verlaten aan de oude vischmarkt.

Geen enkele, oude vischvrouw gaat er voorbij zonder een « kruisken te slaan ».

Nog een gewoonte die uitsterft. Als vroeger een visserswoning een heerle baas werd, en vader er ernstig aan dacht hem mede op zee te nemen, mocht hij zijn moeder vergezellen naar den juwelier van de wijk waar hem een paar oorbellen zouden aangedaan worden. Het waren van die zware, ronde, gouden oorbellen. De juwelier maakte zelf de gaatjes in de ooren en gaf de noodige aanbevelingen in geval van ontsteking der ooren.

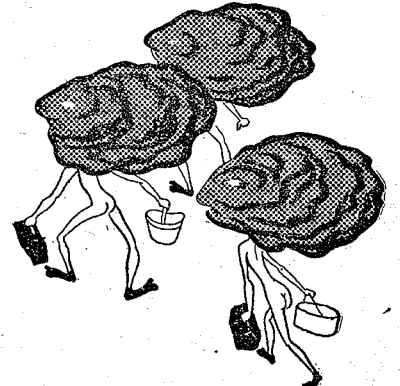
De visschers tooiden zich met deze juweelen, wel een beetje uit fierheid, maar vooral omdat zij meenden dat deze oorbellen hun oogen beschermden en dat zij daardoor een goed gezicht zouden behouden.

Het is ons nooit gelukt hierover een geneeskundig advies in te winnen. Wij moeten vaststellen dat ook deze gewoonte, zooals zovele andere, uitgestorven is bij de jongere generatie en dat onze Vlaamsche visschersjongens dit tooiel thans overlaten aan het zwakke geslacht.

### Waar blijven de Oostendsche oesters ?



Oostende was, in vroeger jaren, niet enkel vermaard als badplaats maar ook werd haar naam in alle groote Europeesche steden uitgebaaid als de stad van de lekkere oesters, « Les Ostendaises » genoemd.



« Les Ostendaises » kwamen niet altijd uit Oostende.

Er zijn maar weinig personen die weten dat deze oesters niet gekweekt werden te Oostende, maar er alleen geget werden. Het zaad der kleine oesters werd naar Oostende overgebracht. Dan werden de kleine oesters « gevoed » tot dat zij groot genoeg waren om geget te worden. Van eigenlijke oesterteelt was er geen spraak.

De Oostendsche oesters verdwenen van de rijke tafels en hun naam bleef slechts als een herinnering op de spijkaarten van groote banketten.

Enkele jaren vóór den oorlog was men zinnens opnieuw proeven te doen te Oostende.

Ditmaal zou men zich bijzonder toeleggen op de teelt. Een paar durvers bracht het noodige kapitaal bijeen en de eerste proeven werden in de jachtkom gedaan. Deze proeven leverden zeer gunstige uitslagen op. De oesters werden met succes vetgemest. Tevens schonk de voorteelt groote bevrediging.

De oorlogsgebeurtenissen kwamen, spijtig genoeg, deze proefnemingen, die op groote schaal werden doorgevoerd, onderbreken. Wij zeggen onderbreken, omdat wij de hoop koesteren dat, na den oorlog, deze proefnemingen zullen hernomen worden en dat de Openbare Besturen er zich ditmaal zullen aan interesseren.

Het komt er hier op aan een nationale nijverheid tot stand te brengen die, in andere landen, burgerrecht heeft verworven. De « Ostendaise » moet opnieuw vermaard worden.

In verband hiermede herinneren wij aan eene beslissing van de Commissie voor Zeevisch- en Mosselteelt. Er werd, vóór den oorlog, besloten dat het Zeewetenschappelijk Instituut te Oostende, in samenwerking met het laboratorium van den stedelijken gezondheidsdienst, oesterzuiveringsproeven met ozone zou nemen. De wensch werd geuit opdat zoo spoedig mogelijk eene methode zou worden gevonden, die aangepast aan de locale eischen, door de oesterkweekers van ons land in praktijk zou kunnen worden gesteld.

Het ware niet van nut ontbloot te weten wat deze proefnemingen en navorschingen hebben opgeleverd en of zij hun toepassing zullen kunnen vinden, zoodra wij opnieuw zullen in staat zijn, in ons land, de oester teelt tot haar volle waarde te laten komen. Wij weten niet in hoeverre deze onderzoekingen gevorderd zijn; wij hopen dat resultaten werden bereikt, ten einde na den oorlogsgruwel, de oester teelt aan onze kust definitief te vestigen.

## De opleiding van den visscher

Algemeen is men van meening dat het visschersonderwijs in ons land ontoereikend is.

Met zekerheid kunnen wij zeggen dat er reeds in 1890 een onderwijs voor visschers bestond en men mag aannemen dat er reeds vroeger lessen gegeven werden om de visschers vakkundig te onderleggen.

Het was de zeer geleerde pastoor Pijpe, de vader der visschers genoemd, die in bovenvermeld jaar « Een boekje voor de visschers en de visschersscholen » uitgaf bij de drukkerij Neyts, te Oostende. Het visschersgild « Het zal wel gaan » patroneerde deze uitgave, welke voor dien tijd als een voorbeeld van vakboek beschouwd werd. In dit boekje vernemen wij dat de leerling-visscher, om zijn diploma te behalen, 190 vragen moest beantwoorden. Deze vragen liepen over de meest verscheidene onderwerpen en hadden betrekking tot de Oceanographie, de vischtechniek, de hygiëne, de zeevaartwetten, de zeeregeling, de werkkunde, de levensleer der visschen, de werktuigkunde, enz.

De ervaringen van gekende visschers, marineofficiëren en mechaniekers werden door pastoor Pijpe met zorg opgeteekend en gebundeld.

Verdere opzoekingen laten ons toe te besluiten dat het visschersonderwijs aan de Vlaamsche kust het eerst tot stand is gekomen en tot voorbeeld voor het buitenland werd gesteld.

In 1914-18 nam ons visschersonderwijs groote uitbreiding. Wij bezitten visschersscholen te Oostende, Nieuwpoort, Heist/Zee, Blankenberge en Bouchoute. Er worden dag- en avondlessen gegeven. De leerlingen worden van af hun 15de jaar toegelaten na volledig lager onderwijs te hebben genoten. De cursussen loopen over twee jaar. Het programma dezer scholen is zeer uitgebreid en behelst lessen in moedertaal, rekenen en meetkunde, Duitsch, Engelsch en Fransch, Zeevaartkunde, zee wetten en zeeregeling, zeevaartuigen, zeevaartkaarten, zwemmen en turnen, volkshuishoudkunde, teekenen, zang, gezondheidsleer, natuurkunde, electriciteit, zee fauna, aardrijkskunde, wereldbeschrijving, werkkunde en oceanographie. Men mag gerust verklaren dat onze visscherij in handen is van geschoolde en ervaren zeebonken.

## Er zijn dit jaar niet veel Chineesche krabben

De Chineesche krab, waarover wij het in het eerste nummer van «De(n) Vischhandel» (9 Juli 1942) hadden en waarvan wij de tegenwoordigheid in onze zeewaterlopen hebben gesignaleerd, is, naar talrijke oeverbewoners meenen, dit jaar zeldzamer dan vorig jaar.

In 1941 waren er visschers, die er dagelijks een dozijn van vingen in het kanaal van Ieper naar Diksmuide. Dit jaar verklaarde dezelfde persoon, op dezelfde plaats en gedurende één vischweek, slechts twee Chineesche krabben gevangen en slechts vier lijnen gesectionneerd te hebben.

Deze ernstige vermindering zou te wijten zijn aan de groote koude van vorigen Winter. Stippen wij nochtans aan, dat naar gelang men de zee nadert, de Chineesche krabben en de door hen aangerichte schade vermeerdere.

Vroeger wierpen de visschers deze krabben weg en in zekere streken gaf men ze aan de varkens die er op verlekend zijn. Maar tegenwoordig hebben velen gemeend dat het misdaad zou zijn deze diertjes op deze manier te laten verloren gaan nu ieder voedsel welgekomen is. Allen zijn het er over eens, dat zijn vleesch lekker en een echt feestmaal is. De smaak is fijner dan die der garnalen.

Wij wachten dus geduldig den dag af, waarop wij in de fritures aan de kust en de oevers van de Schelde Chineesche krab zullen verorberen.

## DE VOEDINGSCENTRALES

### Haar rol, werking en financiering

Onze lezers hebben reeds over voedingscentrales hooren spreken. Wij meenen hun belangstelling te wekken door enkele bijzonderheden over de werking en de financiering van deze organismen te verstrekken.

De Voedingscentrales zijn openbare Staatsinstellingen, zegt artikel 1 van het besluit dat haar een nieuw statuut verleent (« Staatsblad » van 5 Augustus 1942), d.w.z. rechtspersonen van het administratief recht, zooals de Nationale Bank, de Nationale Maatschappij voor Crediet aan de Nijverheid, enz.

De Voedingscentrales zijn dus onderscheiden van de N.L.V.C. Artikel 3 van hetzelfde besluit omschrijft het doel van de Centrales als volgt:

« De Centrales hebben tot opdracht mede te werken aan 's lands bevoorrading wat betreft de grondstoffen, de waren, goederen en producten van allen aard, die onder de bevoegdheid vallen van den landbouw en de voeding en in dezen mede te werken aan de constante aanpassing van de bronnen ten behoeve van het land.

» Te dien einde hebben zij tot opdracht alle welkdanige algemeene commercieele, industriele, financieele, roerende en onroerende verhandelingen, zoowel in België als in het buitenland, met betrekking tot de verwerving, den verkoop, het opslaan, het verdeelen, de fabricatie, de be- en verwerking van grondstoffen, waren, goederen en producten, als bedoeld bij vorige paragraaf alsmede van hun noodzakelijke of nuttige bijbehoeftigheden, als verpakking en vervoermiddelen ». Er is een Centrale voor iedere Hoofdgroe-

peerings van de N.L.V.C., dus tien Centrales. Ze maken geen deel uit van de N.L.V.C., maar een persoonlijke band bindt hen er mede; de voorzitter van de hoofdgroepering, aangesteld door den Leider van de N.L.V.C., is van rechtswege administrateur van de Centrale.

Vooraleer verder te gaan over de Centrales, zeggen wij een woord over de instelling die haar aanvult en haar van de noodige financieele middelen voorziet: de Financieele Dienst der Centrales voor de Voedingseconomie. Deze instelling is ook een openbare Staatsinstelling (besluit d.d. 1 Augustus 1942, « Staatsblad » van 5 Augustus).

« Hij heeft tot doel, zegt dit besluit, alle operaties, bestemd om de financiering der Voedingscentrales te vergemakkelijken en te coördineeren, te realiseren ». De Leider van de N.L.V.C. benoemt den administrateur van den Dienst; dezelfde persoonlijke band die tusschen de N.L.V.C. en de Centrales bestaat, bestaat dus ook tusschen de N.L.V.C. en den Dienst; van den anderen kant heeft de Secretaris-Generaal van het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening, krachtens de statuten van den Dienst, recht van toezicht en controle op zijn werkzaamheid en kan hij zijn veto tegen hem niet gepast lijkende verrichtingen stellen.

Ten einde aan de Centrales crediet te verschaffen, doet de Dienst beroep op de Schatkist, de Nationale Maatschappij voor Crediet aan den Landbouw en de privé banken. Nu iets over de werking van de Centrales. Een hoofdgroepering besluit tot den invoer van goederen om de ravitaillering aan te vullen. Ze belast de Centrale met de handelsverrichting; deze voert in of koopt een oogst op, hetzij om hem op te slaan, hetzij om hem onmiddellijk te verkoopen. Het voor deze verrichtingen noodige kapitaal wordt haar door den Dienst verleend, die voor haar een leening aangaat. De winst, die door de Centrale op deze verrichting wordt geboekt, dient om haar administratiekosten te dekken; het eventuele saldo laat haar toe nieuwe verrichtingen aan te gaan zonder te moeten leenen.

Het voordeel van deze Centrales is, dat zij de hoofdgroeperingen van de N.L.V.C. toelaat onmiddellijk de door haar noodzakelijk geachte economische maatregelen uit te voeren voor de reglementering en de bevoorrading van de markt. Deze uitvoeringsmaatregelen zouden niet door de hoofdgroepering zelf kunnen worden verzekerd, vermits haar statuten haar iedere handelsbedrijvigheid verbieden.

Moet men nu vreezen, dat de Centrales der groothandel in voedingswaren willen vervangen? In werkelijkheid bezitten ze slechts opdracht tot coördinering van den handel en de voortbrengst en zij beperken er zich toe deze verrichtingen uit te voeren, die onder de huidige omstandigheden niet door den handel zouden kunnen worden uitgevoerd; doch van het oogenblik af, dat een verrichting door den handel kan worden gedaan is het deze laatste die in principe moet tusschenkomen; haar leiders, alle oudhandelaars of-nijveraars, die de moeilijkheden van het grossiersberoep en de knepen en den geest van het initiatief kennen, waarborgen den geest waarin ze haar functie uitoefenen.

### KLEINHANDELAARS, GROOTHANDELAARS, INVOERDERS, TUSSCHENPERSONEN

### UW BIJDRAGE 1942

Op dit oogenblik zijn alle kwijtingen betreffende de bijdrage voorzien door de verordening 4/42 d. d. 1 Juli 1942 aan de post toevertrouwd. De minnelijke inning door de post is dus geëindigd. Negentig ten honderd bijdragen zijn betaald. Wij vestigen de aandacht van sommige schuldenaars op volgende opmerkingen:

#### I. LAATTIJDIGE BETALINGEN

Sommige handelaars hebben het bedrag der bijdrage per postcheck betaald na het tijdsverloop der dertig dagen volgende op het afgeven van het waarschuwingssuittreksel. Daar deze betaling laatijdig was, werd hun een quitantie, vermeerderd met 10 frank voor kosten aangeboden. Twee gevallen zijn mogelijk: A. De door de post aangeboden quitantie werd, niettegenstaande de betaling per postcheck, aan den postbode betaald. De schuldenaar heeft dus tweemaal zijn bijdrage, vermeerderd met 10 frank voor kosten, betaald. In dit geval zal de te veel geïnde bijdrage terugbetaald worden. B. De door de post aangeboden kwijting werd aan den postbode geweigerd. In dit geval blijft de belanghebbende 10 frank op de bijdrage verschuldigd. Inderdaad, bij ontvangst van de bijdrage waren de kosten reeds gedaan. De betaling is dus, in overeenstemming met artikel 18 van de verordening d. d. 11 Juli 1941, eerst op de kosten en dan op de bijdrage aangeschreven geworden. Deze 10 frank moeten ten spoedigste betaald worden, zoo niet loopen de achterblijvers gevaar deze som, in toepassing van artikel 1 van het besluit d. d. 10 Juli 1941, te zien verdubbelen. Anderzijds, kan de lidmaatschapskaart niet vóór de volledige betaling van de rekening afgegeven worden en geen enkel vergunning of aanneming mag aan dengene, die de betaling niet door het vertoonen van zijn lidkaart kan bewijzen, afgeleverd worden.

#### II. ACHTERBLIJVERS

De achterblijvers, die niets betaald hebben, moeten zich ten spoedigste in regel stellen want veertien dagen na het aanbieden door den postbode mag de bijdrage, ten niet van sanctie, verdubbeld of verdriedubbeld worden en het bedrag door den ontvanger van Registratie opgevorderd worden. Daar geen enkele klacht de invorderbaarheid der bijdrage schorst, wordt diengene, die over deze bijdrage briefwisseling heeft gevoerd, aangeraden in alle geval te betalen. De ten onrechte gestorte sommen zullen terugbetaald worden.

### Zeer belangrijke opmerkingen

1. — Alle stortingen moeten uitsluitend op P. R. 94.35 van « Handel en Distributie », Brussel, gedaan worden. 2. — Alle mededeelingen moeten het stamnummer van den schuldenaar aragen. Op de keerzijde van de overschrijvingsstrook vermeldt de schuldenaar, buiten zijn stamnummer, nog de vermelding « bijdrage 1942 ».



## BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

## DE WITTE TONIIN

## Hoe men hem vangt en gereed maakt

De tonijnen behoren tot de familie der makreelachtigen en komen voor in de warme en gematigde zeeën. De witte tonijn (*Thynnus alalonga*) komt vóór in het Noorden van den Atlantischen oceaan. Hier bewoont hij de waterlagen, waarvan de temperatuur op een diepte van 50 m. hoger is dan 14°.

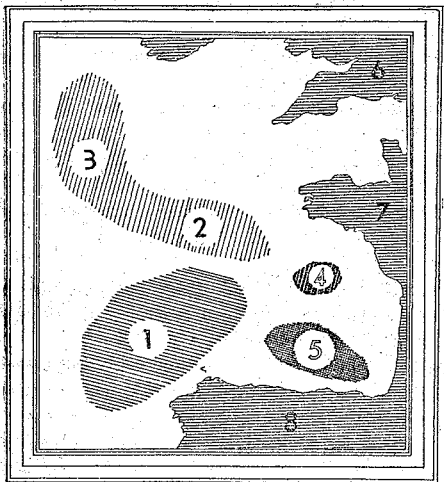
De legplaats is gelegen ten Zuid-Westen van Madeira. Daar verzamelen ze zich in grotere getalle bij het begin van de Lente en op verscheidene honderden meters diepte, waar de Madeiravisschers ze door middel van zeer lange lijnen vangen.

Na het kuitschieten verspreidt zich de tonijn en komt hij naar het Noorden langs de Portugesche kust en dringt einde Mei in de golf van Gascogne door. Hierop begint practisch de vischvangst; de tonijnvangers van Saint-Jean de Luz, van La Rochelle, van de zandbanken van Concarneau, van Douarnenez wedijveren met elkaar om hem met lokaas te vangen.



Naar gelang van de jaren verbreidt zich de tonijn tot in het Zuiden van Ierland; haar vangst eindigt einde Augustus, begin September. Verzadigd naar wensch, komt hij weer op zijn vertrekpunt, doch ditmaal niet aan de oppervlakte, maar in de diepte der wateren met een warmtegraad van 14° te volgen, waaruit hij onder geen enkel voorwendsel komt. Deze terugreis leidt hem naar de Azoren, Madeira, de Canarische eilanden, waar hij den winter doorbrengt in afwachting van een nieuwe voorttelingsperiode. Men heeft er gesignaleerd bij de Antillen en bij de Amerikaansche kusten.

De tonijn, waarvan de lengte varieert tussen 40 cm. en 1 m. en gemiddeld 6 à 7 kg. weegt, heeft een langwerpig scherp vorm. Zijn puntige staart is in het midden uitgehold. De rode tonijn is kleiner en heeft langere borstvinnen. Zijn bek is klein, de onderste kaak springt boven de bovendste uit en beide dragen één rij kleine tanden.



Plaatsen en tijdstippen waar en wanneer tonijn in den Atlantischen oceaan wordt gevangen: 1. In Juli. — 2. In Augustus. — 3. In September. — 4. Vangst te Sables d'Olonne. — 5. Vangst te St-Jaen de Luz. — 6. Engeland. — 7. Frankrijk. — 8. Spanje.

Het lijf is rijk gekleurd: zwartachtig op den rug, blauwachtig op de flanken en geel gevlekt op den buik. U zult zeggen, dat u nog nooit zoo'n magnifiek gekleurden tonijn hebt gezien. Helaas! ja, want na zijn dood ver-

liest hij spoedig zijn kleuren en landt hij zoodanig verkleurd, dat zij die hem stijf en grauw zien hem dikwijls met een zinkvisch vergelijken.

De witte tonijn is zeer vraatzuchtig en zijn voeding zeer gevarieerd. Hij werpt zich op de meest diverse prooien en verslindt ze zonder ze nauwelijks te hebben gebeten en gekauwd, wat maakt dat men deze bijna altijd in hun geheel in zijn maag vindt, die de meest gevarieerde specimina van de fauna van de hooge zeeën bevat.

Terloops zij gezegd, dat hij, niettegenstaande zooals alle visschen, tot de koudbloedachtigen behoort, de tonijn nochtans een hoogere temperatuur bezit dan het zeewater. Dit temperatuurverschil kan 10° bereiken.

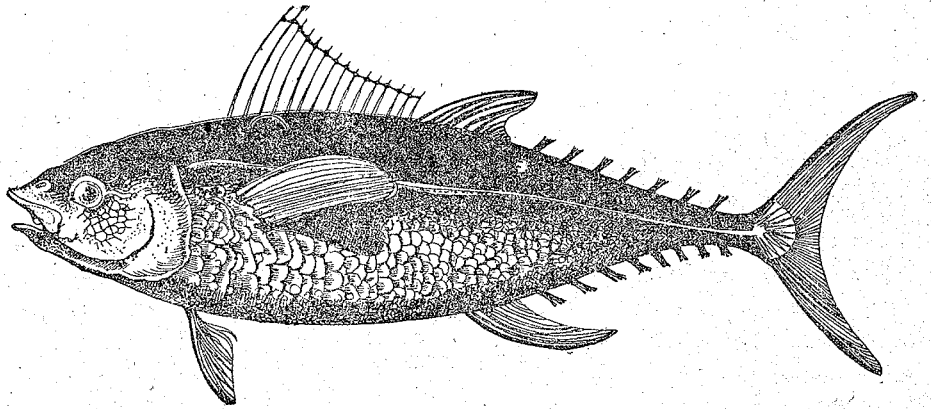


De vangst er van is zeer oud, maar in allen gevallen minder oud dan die van den rooden tonijn, die in de Middellandsche zee reeds door de Grieken en de Romeinen werd beoefend.

Heden ten dage vangt men ze in booten van gemiddeld 40 à 50 ton, een twintigtal meters lang en 6,5 m. breed. Deze booten zijn zeilers, hetzij stoom- of motorbooten (in dit laatste geval meten zij slechts enkele tonnen en zijn niet langer dan 12 m.).

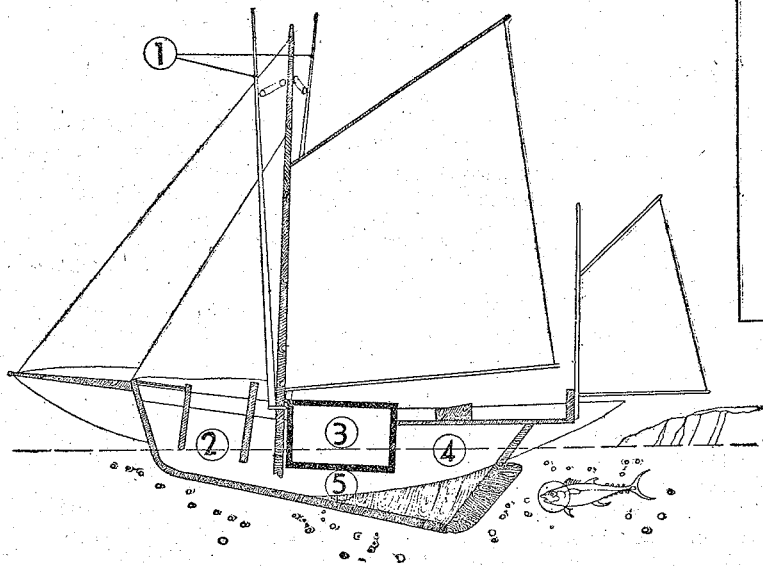
De vorm van de tonijnbooten schijnt zon-

den dus de lijnen ingehaald. Deze lijnen hebben een lengte van 170 à 200 vadem. Aan hun uiteinde is het lokaas van 4 à 5 cm. lengte gehecht en bestaande uit ongetande angelhaakjes. De twee samengevoegde en zonder paletten gesoldeerde stelen zijn aan

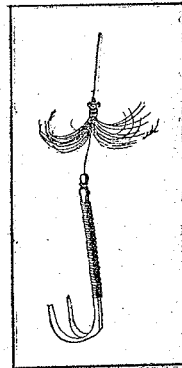


Specimen van witte tonijn.

een koperdraad, waarop de lijn eindigt, bevestigd. Het lokaas bestaat in het algemeen uit stukjes gezouten paling. Vele visschers vergenoegen zich een stukje stof om het lokaas te wikkelen. Daar de tonijn zeer



Schema van tonijnboot: 1. Opgeheven stang. — 2. Voorpost. — 3. Koelkamer. — 4. Post der bemanning. — 5. Ballast. — BOVEN RECHTS: Model van haak voor de tonijnvangst.



derling door de twee stangen, die als lange antennen naast iedere mast staan. Het zijn twee lange houten staken van 15 à 20 m. die aan weerszijden van de groote mast zijn geplaatst. Wanneer de boot op de vischplaats aankomt plaatst men ze schuin van iederen kant van de boot. Iedere stak is voorzien van vijf gewone kortere lijnen. Voor de vangst kan de tonijnboot tot vijftien lijnen in het water werpen. Vroeger waren deze lijnen voorzien van schelletjes die dienden om de bemanning te verwittigen van zoodra een tonijn was gevangen. Nu is dit afgeschaft, de visschers erkennen op den slag het aanblijven van den tonijn aan de plotselinge spanning van de lijnen. De vischvangst heeft alleen plaats gedurende den dag, daar de tonijn 's nachts niet aanblijft. 's Avonds wor-

vraatzuchtig is werpt hij er zich op en doorsteekt zich onmiddellijk.

De Basken gebruiken nooit visch om aan te lokken; ze bedienen zich van een stukje wit hout, gesneden in den vorm van een sardijn waarin het lokaas wordt verborgen en waaruit alleen een scherpe punt steekt. Deze visschers bedekken dikwijls den rug van den voorgewenden sardijn met een stukje donker blauw lint, dat het lokaas alzoo het uitzicht geeft van een sardijn die het water vlug doorklieft. In Japan vischt men hem met afdrijvende netten. Het zijn enge netten van 25 à 30 m. lengte met een opening van 8 à 10 m. hoogte. De mazen zijn 15 cm. in het vierkant; het geheel wordt met lood gebalast en blijft open dank zij de talrijke kurken vlotters.

Van zoodra de tonijn is gevangen en aan boord gelegd, wordt hij met een puntslag achter den schedel gedood, geledigd en zorgvuldig gewasschen. De ingewanden worden in de zee geworpen en de tonijnen bij den staart met den kop omlaag opgehangen.

De visch moet in goeden staat naar de fabriek worden gebracht, want hij zal alleen na het snijden, wat in de fabriek gebeurt, werkelijk waarde hebben en goed voor het conserveeren worden aangenomen. Daaruit spruit voort, dat de « tonijntijd » nooit zeer lang is. Men verstaat onder tonijntijd de periode die verloopt tusschen het oogenblik, waarop men de haven verlaat en het oogenblik waarop men er weer komt. Hij duurt gemiddeld 12 à 15 dagen. Het is onmogelijk langer te blijven daar de bij het begin gevangen visch niet meer in goeden staat is wanneer hij te lang blijft. Daarom heben heden ten dage talrijke tonijnbooten een koelkamer aan boord, wat hun toelaat langer afwezig te blijven wanneer zij zich

boven een vischrijke bank bevinden. Deze koelkamer (zie tekening) bevat twee op alle vlakken warmtewerende afdeelingen, bedekt met een bepleistering van cement die wasching en ontsmetting toelaat. De geledigde tonijnen worden gedurende één uur verticaal opgehangen om het uitdruijen van het bloed toe te laten; dan worden zij in de koelkamer gelegd, die 500 à 600 stuks kan bevatten. Wanneer de koelkamer vol is kan men nog de vischvangst gedurende enkele dagen voortzetten, wijl de eerste vangst, bij de aankomst in de fabriek nog altijd in goeden staat zal zijn.



De op deze manier geloste visschen worden ofwel versch voor de markt of aan de conservefabrieken verkocht.

Bij aankomst in de fabrieken worden ze geteld; waarna zij de volgende bewerkingen ondergaan:

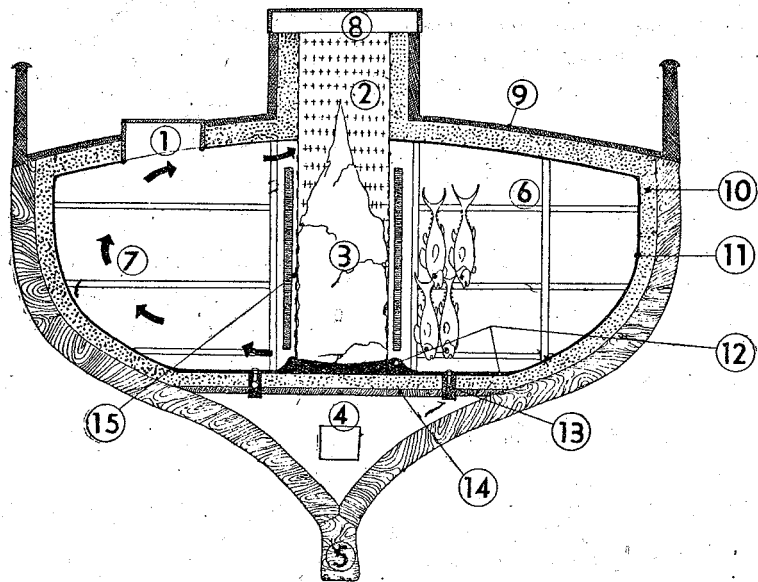
- Men snijdt ze in schijven op de gewenschte dikte om een goed koking toe te laten. Dan eerst kan men zich rekenschap geven van den verschen staat en van de kwaliteit van den visch. Pas bij het snijden van de eerste tonijnen, dat in tegenwoordigheid van de visschers, die ze leverden, wordt gedaan, beslist de fabriek definitief of zij ze aankoopt of weigert. Over het algemeen gebeurt dit snijden met de hand door middel van een speciaal mes, doch in enkele fabrieken bedient men zich tegenwoordig van een machine voorzien van een zeer groot lemmer;
- Dan komt een wassching om de onzuiverheden van de verschillende stukken te verwijderen;
- Na het wasschen worden ze in een pekeld bad gekookt, in den loop waarvan de olie, die de visch natuurlijk bevat, wordt verwijderd en verzameld om als bijproduct te worden verkocht;
- Volgt dan een onvolledige droging, gedurende welke ieder stuk wordt geopend om de graten te verwijderen; daarna wordt ieder stuk ontveld;
- Nu worden de schijven in stukjes gesne-

den door middel van toestellen voorzien van openingen evenredig met de afmetingen der doozen, die men wil gebruiken.

De door deze verdeeling bekomen stukken, alsmede de te kleine stukken om schijven te vormen of deelen van schijven, worden afzonderlijk in doozen gedaan om te koop te worden gesteld onder den naam « tonijnkrui-

om de verschillende markten te bevoorraden. De tonijnenconserven worden dikwijls met tomaat gekruid.

Als bijvoegsel en om U een idee te geven van de belangrijkheid van de tonijnvangst, laten wij hier enkele cijfers volgen: In 1934 heeft Frankrijk ongeveer 100.000 quintaal gevischt voor een waarde van ongeveer



Doorsnede van de koelkamer aan boord van een tonijnboot: 1. Schuifplank. — 2. Metalen roosterwerk. — 3. IJs. — 4. Ballast. — 5. Kiel. — 6. Ophangstok voor tonijn. — 7. Luchtomloop. — 8. Warmteleidend deksel. — 9. Brug. — 10. Uitgezette kurk. — 11. Cement bepleistering. — 12. Platform in cement. — 13. Opening voor waterafvoer. — 14. Platform in hout. — 15. Lucht in contact met ijs.

mels». Hetzelfde geschiedt voor de borsten, waarvan de stukken in zeer dunne laagjes loskomen en verbruikt worden onder den naam « tonijnfilet »;

f) Wanneer de doozen met stukjes tonijn zijn gevuld, worden ze met olie overgoten. Dan worden zij door felzen gesloten. Het sluiten der doozen door soldeerling wordt sedert een twintigtal jaren bijna niet meer gedaan; g) Vervolgens worden de doozen in autoclaven gestoken, van een etikette voorzien, in kasten gelegd en zoo verlaten zij de fabriek

140 miljoen frank. Hetzelfde jaar was de hoeveelheid sardijnen 200.000 quintaal voor een waarde van 240 miljoen frank.

De Fransche conservenfabrieken hebben dit jaar 350.000 quintaal visch in doozen opgelegd: 100.000 q tonijn, 200.000 q sardijnen en 50.000 q allerhande visch.

Spijts deze hoge cijfers beliep in 1933 de Fransche markt 730.000 q visch in blikjes, waarvan 350.000 geleverd door de Fransche fabrieken; het overige werd uit Portugal, Japan en andere landen ingevoerd.

mosselen goed te hebben gereinigd moet men ze eerst en vooral laten koken op de manier die we hooger hebben uitgelegd. Ontdooe ze vervolgens van hun schelp, doe het kooksel door een fijnen doek om het zand, dat zich nog spijs de beste voorzorgen er in bevindt, te verwijderen. Hak voor 1 kg mosselen twee groote uien fijn en doe ze in een pan met twee soeplepels olie of boter. Laat koken tot ze beginnen te bruinen en doe er wat look bij. Bind met een soeplepel meel, meng goed en giet er de gekookte mosselen aan toe door er, zoo nodig, een geut water bij te doen om tot ongeveer een goed kwart liter te komen. Meng goed dooreen en laat twee tot drie minuten koken tot ze zacht zijn. Voeg er dan twee groote soeplepels tomatenmoes bij; meng en giet er de mosselen bij. Kruid sterk, er zorg voor dragend ieder maal vooraf te proeven opdat het niet te zout zou zijn. Laat gedurende enkele minuten zacht stoven en giet in kleine kommen of schaal-tjes van één portie. Bereken zooals voor de mosselen in 't groen den kostprijs en stel den verkoopprijs vast.

Een volgend maal zullen we enkele recepten voor de bereiding van voorgerechten met mosselen geven.

## Zijn wij palingeters?

Moesten wij deze vraag nu stellen dan zou het antwoord onbetwistbaar luiden: « En waarom niet? De Belgen eten nu alles! » Maar was dat wel vóór den oorlog het geval? Toen was onze nationale palingvoortbrengst, als wij ons zoo mogen uitdrukken, niet te onderschatten. Maar de paling was een weelderig artikel dat niet alleen duur kostte aan de bron, maar waarvan de bereiding ook groote onkosten vergde.

Benevens de nationale voortbrengst werd er ook een belangrijke hoeveelheid paling ingevoerd. Onderstaande tabel geeft een denkbeeld over den palinginvoer:

1935	.....kg	763.871
1936	.....	768.578
1937	.....	838.483
1938	.....	742.354

Verliezen wij daarbij niet uit het oog dat ook de invoer van paling gecontingenteerd was en dat het Bestuur van Wateringen toestemming voor invoer moest geven.

In 1939 kwamen vele nieuwe aanvragen binnen en nieuwe handelaars wenschten paling in te voeren. Het Bestuur van Wateringen zag daarin geen bezwaar maar anders was het gesteld met den Hoogeren Raad voor Zeevisscherij die oordeelde dat deze invoer schade zou kunnen berokkenen aan het gewoon vischverbruik. De quaestie werd zelfs op de dagorde van den Raad gebracht en er werd besloten dat men zich zou houden aan het invoercijfer van 1938, of liever aan het gemiddeld cijfer van de vier laatste jaren. Op het oogenblik worden zekere contingenten paling ingevoerd die voornamelijk in de groote centra worden verkocht. De hoeveelheden zijn gering in verhouding tot de vroegere jaren en zijn denzelfden dag waarop zij te koop gesteld worden, verkocht. Een schotel « paling in 't groen » is lekkere kost waaraan wij ons allen graag te goed doen.

## Goedkope visch Wijting,

Wijting (merlan) komt overvloedig vóór in de Noordzee en het Kanaal. Daarom wordt hij veel door onze visschers gevangen. Wijting is roodgeel van kleur en gelijkt op den schelvisch. Hij draagt niet, zooals den schelvisch, een zwarte vlek op de zijde, maar wel een licht vlekje naast de borstvin. Verder heeft hij ook geen kindraad. Het bovenste kaakbeen is langer dan het onderste en de groote oogen zijn van wonderbare kleuren.

De wijting praait in de Vlaamsche zee in Maart en April. De eiers zijn ongeveer 1 mm groot; de larve meet 3-4 mm. Kleine wijting is 2 à 5 cm groot.

Tegen den Herfst trekt hij naar den bodem, bij voorkeur langs de kust op ondiepe plaat-

sen. Zoo komt het dat hij nu door onze visschers wordt opgetrokken.

Wijting is niet lang houdbaar. Hij lijdt fel onder de verhandeling. Hij wordt wel eens verkocht voor schelvisch, alhoewel zijn vleesch minder stevig en smakelijk is. Wijting wordt gedroogd en dan onder de benaming van « totje » verkocht. Wijting is een der goedkoopste vischsoorten. Goed gereed gemaakt smaakt hij lekker.

## Van koolvisch tot zalm

De koolvisch (merlan noir) behoort tot de familie der Gadiden of kabeljauwachtigen. Hij heeft inderdaad den vorm van een kabeljauw, doch een spitser kop en grooter schubben, een iets uitstekende onderkaak, kleine kindraad, witte zijstreek — een zwarte plek aan de inplanting van de borstvin, drie rugvinnen, twee anaal- en buikvinnen; het mondvlies is koolzwart.

De kleur is donkergroen tot zwart — zijden en buik zijn grijs tot wit.

De koolvisch komt veel voor ten westen en ten noorden van Schotland bij de Feroëilanden, LJsland, Groenland, Beereilanden en Spitsbergen. Men vindt hem ook zeer talrijk op de Noorweegsche kusten tot in de Murman en de Witte zee. De jonge koolvisch vindt men in alle streken, ook in het Kattegat. De paaitijd is dezelfde als voor den kabeljauw en den schelvisch: van Januari tot Mei in diepten van 150 m. ongeveer, waar een bestendige warmte van 6 à 7 graden heerscht.

Het is een der grootste zeeroovers. Hij voedt zich met alle soorten visschen: smelt — schelvisch — wijting — kabeljauw. Bij de haringscholen vindt men zwermen koolvisch, die de scholen uiteenslaan en een echte verwoesting aanrichten.

Ook de jonge koolvisch die zich bijzonder bij rotsachtige gronden ophoudt tiert op allerlei kleine visch en schaaldieren.

De koolvisch is zeer goed van smaak en wordt door de conservenfabrieken tot een soort zalm verwerkt.

## Opgepast voor de controleurs

Daar er thans een verscherpte controle inzake prijsteekening wordt doorgevoerd is het nuttig de aandacht der handelaars te vestigen op de wet van 30 Juli 1923 betreffende het prijzen van de volstrekt noodzakelijke koopwaren en het koninklijk besluit van 18 October 1923 gegeven ter uitvoering van voornoemde wet, hetwelk de producten opsomt voor dewelke verplichte prijsteekening bestaat.

Volgende besluiten leggen eveneens soortgelijke verplichting op:

**Tweede verordening n° 7/42, van 16 Juni 1942**, ter uitvoering van het besluit dd. 15 Juni 1942, betreffende de ordening der markt van groenten en fruit, artikel 23.

**Besluit van 1 October 1942**, houdende vaststelling van de maximumprijzen van het bier, artikel 4.

**Besluit van 31 Maart 1942**, betreffende de vaststelling van prijzen van melk en zuivelproducten, artikel 9 en 10.

**Besluit van 28 Augustus 1942**, houdende vaststelling der maximumprijzen van slachtvee en dierlijke producten, artikel 5.

**Verordening n° 1/42**, tot regeling der markt van visch, schaal- en weekdieren, artikel 11 (verplichting opgelegd aan de kleinhandelaars in het uitstalraam van hun winkel de producten bekend te maken welke zij in bezit hebben).

Verder moeten alle landbouw en voedingsproducten waarvoor het Commissariaat voor Prijzen en Loonen een prijsafwijking heeft toegestaan, alsook alle nieuwe landbouw- en voedingsproducten, waarvoor het Commissariaat voor Prijzen en Loonen een prijs heeft vastgesteld, voorzien zijn van een etiket waarop de prijs vermeldt staat.

## KEUKENPRAATJE

## BEREIDINGEN MET MOSSELEN

Het is wel verstaan, dat de recepten die hieronder volgen heden moeilijk om bereiden zijn doch men moet er aan denken voor na den oorlog; eens toch komt de dag dat het normale leven opnieuw begint en men dan initiatief moet toonen. Een middel waarover U moet beschikken is, aan uw klanten bereidingen aan te bieden, die ze moeilijk zelf thuis zouden willen gereed maken maar waarover ze tevreden zullen zijn ze klaar gemaakt te ontvangen.



De mosselen zijn ons op dat gebied een zeer goede bron en voor een vischhandelaar met smaak en goeden wil is het gemakkelijk zijn talent te toonen en zich alzoo bij zijn klandizie een goede faam te geven. Hier volgen dus voor de belanghebbenden enkele recepten voor mosselen.

Mosselen in 't groen. Het is dezelfde bereiding als voor den paling met dit verschil, dat men vooraf de mosselen moet laten koken. Krab iederen mossel af om er de parasieten van te verwijderen, verwijder insgelijks de draden die uit de schelpen komen, reinig al de mosselen, steek ze in water en roer ze om; verander vlug van water om te beletten dat de mosselen het zand inslikken, herhaal dit twee of drie maal en laat ze uitrusten. Doe in een pan een grooten soeplepel boter voor 1 kg mosselen, voeg er een groot ui en een kleine selder, beide fijn gehakt, aan toe en laat gedurende een tiental minuten koken zonder dat de groenten kleuren. Doet de mosselen in de pan, doet er 1 dl wijn, het sap van een halven citroen, een snuifje peper bij en laat op volle vuur koken; roer van tijd tot tijd om de onderste

mosselen naar boven te halen. Wanneer al de mosselen open zijn, doe ze uit de schelp door het kroeselkraagje te verwijderen dat om het vleesch van den mossel ligt; deze verrichting noemt men in keukentermen « ontbaarden ».

Van den anderen kant doe voor 1 kg mosselen een soeplepel boter in een pan, laat smelten en voeg er palinggroen aan toe, dat men kan vervangen door zuring, kervel, peterselie, wat spinazie, twee blaadjes dragon en rosmarijn. Laat de kruiden stoven en giet er dan de mosselen bij. Doe de gekookte mosselen door een doek en voeg er voldoende water bij om op de hoogte van de mosselen te komen. Laat 5 minuten koken, meng dan een soeplepel boter met evenveel meel en roer dit in het kokend ragout om; laat 2 à 3 minuten koken. Om deze bereiding fijner te maken doet men er 1 of 2 eierdooiers, het sap van een halven citroen en een stukje boter bij, wat natuurlijk de hoedanigheid van de bereiding zeer verhoogt. Het kruiden moet na het koken, en na te hebben geproefd, geschieden, want de eerste koking heeft een zouten smaak door het zout dat de mosselen hebben uitgeworpen; dat is natuurlijk een quaestie van smaak en behendigheid. Na koking der mosselen kan men ze in kleine hoopjes van één portie verdeelen, waarvoor men den kostprijs berekent door den totalen uitgegeven prijs te berekenen, wat alzoo zal toelaten den verkoopprijs te bepalen.



Nu mosselen op zijn Portugeesch. Dit verschilt weinig van de mosselen in 't groen voor wat de eerste koking aangaat. Na de

# DE ZEEVISCHVANGST

## en de uitrusting van onze havens vóór 1940

In de laatste jaren heeft de industrie van de zeevischvangst grondige wijzigingen ondergaan, zoowel wat haar structuur en haar organisatie als haar werksfeer en afzetgebieden betreft. Ze ziet zich geplaagd vóór verscheidene problemen, welke voortspruiten uit de uitbreiding van haar productiemiddelen en het contracteren op buitenlandse markten, wat slechts een langzame uitbreiding van het binnenlandsch verbruik toelaat. Deze evolutie verdient een uiteenzetting van den toestand op den vooravond der moerle-meie.



### Visschersvloot

De zeevischvangst werd vooral gekenmerkt door veranderingen aangebracht zoowel aan haar productiemiddelen en aan de eigenlijke vischvangst als de bewarings- en verdeelingsmethodes. Een en ander willen ten andere de binnenlandsche markt voorzien van allerlei door de klanten gevraagde soorten van visch, in verschen staat en zonder te moeten beroep doen op de buitenlandse producenten.

Te dien opzichte moeten wij even aandacht schenken aan de ontwikkeling van onze visschersvloot. Deze werd geconditioneerd door den vooruitgang in de constructie der motoren met inwendige verbranding en door de verkoopmogelijkheden in den lande.

In 1930 bereikte de nationale versche-vischvoortbrengst 55 % van het verbruik; er was dus een beschikbare verbruiksmarge zoowel kwalitatief als quantitatief.

Deze marge kon worden aangevuld dank zij de uitbreiding, de verbetering en ten deele ook de verjonging van de vloot. De motorsloepen hebben de zeilsloepen vervangen. De trawlers werden voorzien van draadloze telegraphie. Het aantekenen der vischbanken werd vergemakkelijkt dank zij recente ontdekkingen.

Het grootste deel van de vloot wordt te Oostende geïmmatriculeerd. Deze haven alleen telde in 1939 meer dan 7.000 ton stoomers en motorsloepen, tegen iets meer dan 2.000 ton stoomers en motorsloepen voor Zeebrugge, Heist, Nieuwpoort, Oostduinkerke, De Panne, Blankenberge samen.



### Uitrusting der havens

Met de wijziging van haar vloot hebben de havens van Oostende en Zeebrugge hun instellingen aangepast aan de hierboven beschreven eischen. De uitrusting van Blankenberge, Heist, Nieuwpoort, Oostduinkerke, De Panne is rudimentair gebleven.

Maar in belangrijkheid staat Oostende op kop met een voortbrengst van 32.644.545 kg. in 1939, hetzij 84 % van de globale voortbrengst. Dan komt Zeebrugge met 3.934.877 kg., het zij 10 % van de totale voortbrengst. Volgen dan Nieuwpoort met een voortbrengst van 2.002.233 kg. of 5 % en Blankenberge 449.352 kg. of 1 %.

De malaise van de visschershavens te Nieuwpoort en het verval van de zeevischvangst te Blankenberge moeten grootendeels worden

toegeschreven aan de ontoereikendheid van de instellingen.

Over het hoofd gezien het plaatselijk belang is deze stand in alle geval zonder groot belang. De vischvangstnijverheid eischt de concentratie van de markt. Het is dus niet noodig, rekening houdend met de geringe uitgestrektheid van de kust, er talrijke centra in te richten voor den afzet van de producten. De nieuwe visschershavens te Oostende, gelegen ten Oosten van het kanaal, werd op 15 September 1934 ingehuldigd. Ze bestaat uit een kanaal dat aan den eenen kant toegang verschaft tot een jachtkom en aan den anderen kant tot een golvenkom. Op het plein dat de twee kommen scheidt ligt de mijn met een verkoopshalle en pakmagazijnen met rechtstreekse verbinding met het spoor.

De jachtkom, voorbehouden aan de kleine sloepen bezit 300 m. kaai; aan den tegenovergestelden kant ligt een droogdok.



De golvenkom is 800 m. lang en 125 m. breed. Er langs liggen twee slipway's ter reiniging en ter herstelling der booten. De grootste kan een lading van 1.000 ton verplaatsen. Ze bevat daarenboven herstellingswerven, koelplaatsen, touwslagerijen, magazijnen voor toebehoorten, kolendepots, stoomketelmakerijen, kantoren en houtwerven.

De instelling te Zeebrugge, die nog altijd voltooid wordt, bestaat uit twee jachtkommen, waarvan de eene 350 m. bij 100 m. en 493 m. kaai heeft en de andere 250 m. bij

180 m. met 100 m. kaai en een scheepshelling. Langs de eerste kom ligt de mijn, geopend in April 1935 en omvattend een verkoopshalle en een reeks pakhuizen met rechtstreekse verbinding met het spoor.

De terreinen om de kommen, voorbehouden aan de nijverheden van de vischvangst, zijn reeds voor de helft bebouwd. Men telt er koelplaatsen, stoomketelmakerijen, conservafabrieken, herstellingswerven, enz.

De instellingen te Nieuwpoort zijn erbarmelijk. Het binnenkanaal bevat geen voldoende water; om er in- en uit te varen moeten de visschers het tij afwachten, wat een groot verlies aan tijd veroorzaakt. Het deel van het kanaal, gelegen vóór de stad, is voorzien van een kaai waarop de mijn ligt. Het is een overdekt gebouw, doch uitsluitend voorbehouden aan de uitstalling en de openbare verkoop. Spoorlijnen liggen op het plein van de kaai.

Te Nieuwpoort bemoeiden zich de visschers zelf met al de verrichtingen van lossen en triëren van de visch.

Zij belastten zich met de behandeling die een boot vergt. Hieruit volgde een verlies van tijd en vermoeienis, die de belanghebbenden van langs om meer vermijdden door hun visch direct te Oostende te verkopen.

De uitrusting van de haven te Blankenberge is zeer rudimentair; de instellingen omvatten slechts een stranddok, ten Noorden begrensd door een landingsberm en ten Oosten door een kaaimuur van 129 m.



Na te hebben gezien, hoe de instelling van onze havens er uit ziet, is het ook belangwekkend een overzicht te geven over de actiestraal van onze visschersvloot vóór 1940. Dit is dan voor een volgend artikel.

## KENT U DE BEER?

Naar aanleiding van een vraag een onzer lezers, handelen wij in dit nummer over den beer.

In tegenstelling van wat velen denken is de beer, ook genoemd « speelman », een haai met breed lijf, van boven naar onder afgeplat met stompen en afgeronden muil.



Profiel van den beer.

Hij houdt den middenweg tusschen haai en rog. De studie der inwendige anatomie toont aan, dat het om een werkelijk haai (squalides) gaat. Het afgeplat lijf, de naar voren uitstekende borstvinnen en de achterwaartsche stand van de rugvinnen, zijn gelijkaardige karaktertrekken van den rog. Een ander argument om de beeren liever onder de haaien dan onder de roggen te rangschikken is de manier waarop hij zwemt, want hier gebeurt de voortstuwing door het wrieken van den staart in den vorm van roelspanen.

Zijn oogen zijn klein en bevinden zich bovenaan den kop. De bek is aan het uiteinde van den kop geplaatst en voorzien van verscheidenen rijen scherpe tanden die van mekaar gescheiden staan. De twee rugvin-

nen zonder doorn, met beperkte afmetingen, zijn sterk naar achteren geplaatst. De anale vin ontbreekt, terwijl de staartvin klein is. Iedere borstvin loopt van voren uit zóó, dat zij een soort van hoekigen schouder vormt, die met betrekking tot den kop en het lichaam vrij is. De buikvinnen zijn tamelijk sterk ontwikkeld.



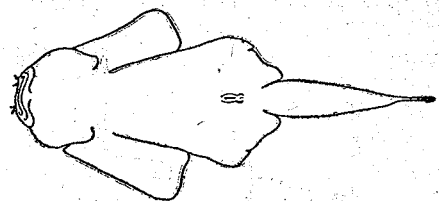
Bovenaan is hij over het algemeen grijsbruin gekleurd en gewoonlijk met donkere vlekjes bezaaid (bij menig exemplaar gaat de kleur van geel naar zwart), terwijl hij onderaan geheel wit ziet.

De gewone beer (Squatina squatina) treft men in den Atlantischen oceaan en de Middellandsche zee aan. Hij komt veelvuldig voor langs de Engelsche kusten.

Men treft een vrij groot aantal andere soorten in de gematigde en tropische zeeën aan. Hij neemt ongeveer hetzelfde voedsel als de rog: platvisch, schaal- en weekdieren.

Nadat hij den Winter ver van de kusten in de diepe wateren heeft doorgebracht, nadert hij de kusten in de Lente op het tijdstip van voorttelling. Tegen Juni-Juli geeft het wijfje het leven aan kleintjes, want er is een werkelijke vereeniging der geslachten en de eitjes worden in het wijfje bevrucht. Iedere dracht kan 25 kleintjes bevatten. Het vleesch is eerder taai en vroeger als voedsel

geminacht; heden ten dage zijn talrijke beeren, die jaarlijks van de kust komen, voorbestemd voor de restauraties van gebakken visch en door talrijke liefhebbers niet versmaad.



Buikzijde van den beer.

De huid werd vroeger gebruikt om de sabelscheden te bedekken en voor het politoeren van hout en ivoor; ten slotte werd zij tot poeder voor medicinale doeleinden gemalen en tegen huidziekten gebruikt.

## Winteropsuk van uw winkel

De winter staat voor de deur. Uw winkel verandert meteen van uitzicht. Zon en schaduw spelen niet meer in de hoeken van uw winkel. Er blijft niets anders meer dan schaduw, regen en wind. Het ligt niet in onze bedoeling U melancholisch te stemmen. Het wisselspel der seizoenen is zoo oud als de wereld en wij hebben geenszins de pretentie er wat nieuws over te schrijven. Onze bedoeling is eerder nederig. Wij willen er alleenlijk op wijzen dat de tijd aangebroken is om aan uw winkel het uitzicht der wintermaanden te geven. Dat wil evenwel niet zeggen dat hij er somber en verlaten moet uitzien. Integendeel: nu het uw winkel aan licht en zon ontbreekt moet U trachten hem aan zindelijkheid en confort te doen winnen. De tijd is daar om uw winkel op te smukken. U doet goed er onmiddellijk mee te beginnen, althans indien U in uw winkel de groote schoonmaak nog niet hebt gedaan. Wacht niet tot wanneer het vriest om uw winkelruiten te reinigen. U zoudt uw werk moeilijk maken en het resultaat zou U niet bevredigen.

U loopt gevaar ijskegels aan de vitrines te zien vormen en aldus aan uw klanten den onaangename indruk te geven dat zij in een koelkas binnentreden.

Natuurlijk moet U in bezit zijn van een koelkas om er uw visch in te bergen, maar voor uw klanten moet U voor een gezelliger plaats zorgen.

## HERNIEUWING DER ABONNEMENTEN



De lezers van ons blad, die er belang in stellen en die het niet ontvangen als onderhoorigen van den Sector « Handel en Distributie », kunnen hun abonnement voor 1943 hernieuwen door zich rechtstreeks te wenden tot hun postkantoor. De prijs van het abonnement bedraagt 31 fr. per jaar.

MEN KAN INSCHRIJVEN OP ALLE POSTKANTOREN VAN HET LAND.



## BEROEPSVER- ANTWOORDELIJKHEID BIJ ONZE VISSCHERS

Ook bij onze visschers moet de geest voor beroepsverantwoordelijkheid aangekweekt worden en dient er ingegrepen in geval zij hieraan tekort schieten. Tuchtstraffen zouden moeten voorzien en een speciale commissie zou met de toepassing er van moeten worden gelast.

Met dat doel kwam enkele jaren vóór den oorlog, de Onderzoeksraad voor Scheepvaart tot stand. Deze Raad was samengesteld uit bevoegdheden en rechtskundigen die moesten oordeelen of bij aanvaring of scheepsramp aan de betrokken schippers een nalatigheid kon ten laste worden gelegd. Het was een soort Beroepsraad waar de schippers en machinisten voor hun gelijken ter verantwoording werden geroepen en waar, desgevallend tuchtstraffen werden opgelegd die konden gaan van de vermaning tot de schorsing, voor onbepaalde tijd, van de betrokken zeelieden. De samenstelling van dezen Onderzoeksraad was heel soepel, in zoover dat bijzitters voorzien waren toebehoorende tot de verschillende takken van het zeevaartbedrijf. Voor wat de visscherij betreft, trof men er gediplomeerde schippers voor de kustvisscherij aan, naast kapiteins ter lange vischvangst en verder machinisten. Dikwijls werden ook deskundigen onderhoord vooraleer advies werd uitgebracht.

Practisch gesproken, steunden zich de burgerlijke en boetstraffelijke rechtbanken zich meerendeels op de arresten uitgesproken door den Raad om dan vonnissen te vellen.

De visschers verschenen niet graag vóór den Raad, zelfs niet als getuige. In de meeste belangrijke gedingen lieten zij zich bijstaan door een raadgever.

In 1939 werden 201 feiten ter kennis gebracht van den Rijkscommissaris, en die in de bevoegdheid vielen van den Raad. Voor wat het visscherijbedrijf betreft, worden ze als volgt onderverdeeld: 4 schipbreuken, 21 aanvaringen, 3 aanrakingen, 7 strandingen, 80 andere ongevallen en niet minder dan 36 tuchtzaken.

Onder de door den Raad verrichtte onderzoeken waren, nogmaals voor wat betreft de zeevisscherij: 4 schipbreuken, 6 aanvaringen, 1 aanraking, 3 strandingen, 5 andere ongevallen en 2 tuchtzaken.

Er werden zoowat 25 zittingen van den Raad te Oostende gehouden.

Sedert 1940 schijnt de Raad ingeslapen te zijn alhoewel hij nuttig werk zou kunnen verrichten al ware het maar om een onderzoek in te stellen naar de schepen die als verdwenen gemeld zijn. Zoo zijn er gevallen waar de verzekeringsmaatschappijen niet willen, tusschenbeide komen daar nog niet uitgemaakt is of een vaartuig vergaan is ten gevolge van oorlogs- of andere omstandigheden. De Raad zou desbetreffend eene beslissing kunnen nemen opdat de betrokken visschers zouden vergoed worden en hun werkzaamheden hervatten.

## UIT HET LEVEN VAN DE OOSTENDSCHE VISSCHERS

### Gewoonten en bijgeloof bij ons Noordzeevolk

Ruwe taal maar een hart van goud kenmerken onze Vlaamsche visschers zooals wij ze hebben leeren kennen in het midden waarin wij opgegroeid zijn. Het zijn als groote kinderen die niet vrij te pleiten zijn van alle bijgeloof. Dit blijkt uit wat volgt.

#### « Zwarte Miette »

't Is nu zoowat 35 jaar geleden dat de visschers U met zekere vrees spraken over « Zwarte Miette », die, volgens hun, met bovennatuurlijke krachten begaafd was en de « zwarte kunst » of te tooverij, beoefende.

Gebeurde het dat « Miette », die bij haar waren naam Marie Delanghe heette, voor een schip stond aan de kade, op het oogenblik dat het zou uitvaren, dan weigerden de visschers halsstarrig op zee te gaan onder voorwendsel dat het schip « bekoeheld » (betooverd) was.

Zij durfden geen « zootje visch » weigeren aan deze vrouw uit schrik door haar vervloekt te worden. Onnoodig te zeggen dat « Miette » zich deze bijgeloovigheid gretig ten nutte maakte. Visschersvrouwen die haar voorbijliepen maakten vluchtig een kruisje en prevelden een schietgebedeken.

Maar niet alleen wanneer « Miette » vóór het schip stond weigerden de visschers uit te varen. Ook van een non hadden de visschers schrik. Haar zwarte kleedij was een slecht voorteken en er werd niet uitgevaren. De aanwezigheid van een vrouw van lichte zeden, daarentegen, was een aansporing om spoedig de haven te verlaten: er zou een rijke vangst worden gedaan!

#### Geen « lange brood »

Het was gevaarlijk een « goede reis » te wenschen aan vertrekkende visschers. Zij namen het kwalijk op en meenden dat dezen groot de natuurelementen zou doen loskomen.

Men mocht nooit « lange broods » mee geven aan een visscher die op zee ging. Dat betekende een lange reis. De bakkers, die hun voornaamste klanten onder de visschersbevolking telden, hielden daarmee rekening en bakten slechts bij uitzondering lang brood. De ronde brooden hadden de voorkeur.

Gebeurde het dat een « landrat » een reisje meemaakte en de vangst slecht was, dan heette het dat hij een « malfit » was. Dit volgens de naam gegeven aan de kleine vogeltjes die soms de schepen volgen en die een voorteken zijn van slecht weder.

Zoo een visscher bij het verlaten van de haven, tegen de kor (zeil) waterde, dan kreeg hij het van de andere opvarenden te verduren, want dat betekende dat het kor tijdens de reis zou gescheurd worden. Waar dit bijgeloof vandaan kwam werd nooit uitgemaakt.

#### Naar « 't kappelleke »

't kappelleken van Breedene stond zeer hoog aangeschreven bij de visschers. Tweemaal

per jaar, met Paschen en in October, werden bedevaarten naar 't Kappelleken ingericht. Lange stoeten visschers, vrouwen en kinderen trokken naar 't Kappelleken als gevolg van een belofte, afgelegd tijdens stormweder, of wel vóór het vertrek op de Noordzee voor een reis van 5 tot 6 weken, toen de gezoute visch nog een specialiteit was van de Oostendse vloot.

Na de bedevaart ging men « koekestutten » eten in een nabijgelegen koffiehuis. Dan was het feest voor de kinderen.

#### Het « aflezen » door de Paters

Het gebeurde wel meer dat een visscherskind ziek viel zonder dat men de oorzaak van de kwaal kende. Al spoedig was er een oplossing op gevonden. Het kind was behekst! De Paters werden er bij geroepen en kwamen het kind « aflezen » om het opnieuw gezond te maken.

Met de vooruitgang in de geneeskunde en de ontwikkeling van het onderwijs, ook in de breede lagen van ons visschersvolk, werd dit bijgeloof uitgeroeid.

Onze visschers waren immer, en zijn het nog, zeer geloovig. Als een vaartuig te water wordt gelaten wordt het gedoopt in bijzijn van een priester. Vooraleer het, voor de eerste maal, het zeegat kiest, wordt het « belezen ». Alsdan wordt in het kajuit een klein altaar opgetimmerd. Reeder, visschers en familie wonen de « belezing » bij. Aan hun booten gaven de visschers de namen van hun kinderen of vrouw.

#### « Massa Paaie »

Tweemaal per jaar was het « massa-paaie » voor de visschers, met Paschen en in October. De visschers kregen gewoonlijk aan loon, 5 % van de opbrengst van de vangst. Er bleef een gedeelte staan dat slechts om de zes maand, dus met Paaschen en in October, uitgedeeld werd op voorwaarde dat de visscherij rendeerend was geweest, want deze « massa-paaie » moest, in eerste plaats dienen om een gebeurlijk verlies te dekken. De visscher was dus rechtstreeks geïnteresseerd in de uitbating van het schip. Het gebeurde wel meer dat de « massa-paaie » niets opbracht alhoewel de visschersvrouwen er op rekenen om de aangegaane schulden af te korten en om zich van « de lei » te laat vagen. Was er geld, dan werd, met Paschen, gansch het huisgezin in 't nieuw gestoken.

Aan te stippen valt dat de « massa-paaie » niet overhandigd werd aan den visscher, maar naar wel aan zijn vrouw.

#### In 't gareel

Van zoodra zij hun eerste communie gedaan hadden mochten de visschersjongers het « gareel » aantrekken en « vaart » zoeken. Eerst ontvingen zij een mandje visch als vergoeding. Later werden zij als jongen aangemonsterd aan « half geld ». Dan werden het « drie vierden » en hun droom werd verwezenlijkt den dag waarop zij als « man » konden aanmonsteren. In het algemeen werden de jongens goed behandeld door de visschers, alhoewel deze liever hun hielen

dan hun teenen zagen, vermits het aanmonsteren van een jongen een vermindering van hun aandeel betekende.

Zoo was de toestand vóór den wereldoorlog. Aan boord van de treilers was er een andere regeling getroffen. Hier moesten kapitein, machinist en stuurman in het onderhoud van den scheepsjongen voorzien. De jongen vertoefde in het « logist » dat hij moest onderhouden. Hij mocht niet schoon maken « voren in », dus in de logeerplaats van de manschappen, maar alleen « achter in ».

In de machinekamer trof men geen leerjongens aan.

#### Dat is mijn vleesch

Vroeger was het de gewoonte dat elk zijn « pot » roerde aan boord van de visscherssloepen. Nochtans werd de soep gemeenschappelijk bereid. Elke deelnemer moest zijn vleesch meebrengen dat in de soep gekookt werd. Opdat elk zijn stukje vleesch zou herkennen, werd het met een touwtje vastgemaakt, waarin de eigenaars elk een specialen knoop legden om het nadien te herkennen.

Veel vleesch was er nochtans niet. De visschers moesten zich meestal tevreden stellen met visch en het was, dan nog heel gewone visch, zooals knorhaan en wijting.

#### De mand

Wij herhalen het: wij hebben het hier over toestanden die bestonden vóór 1914. Vooraleer er uitgevaren werd voor een reis van 10 à 12 dagen, moest de vrouw de « mand » samenstellen van haar echtgenoot en hem het noodige eten meegeven.

De samenstelling ervan was klassiek en omtrent dezelfde voor alle visschers. De mand mocht niet meer dan 10 fr kosten, want het gebeurde dikwijls dat een visscher niet zooveel op een reis verdiende. Bracht de reis minder op, dan mocht de vrouw verder schuld maken en was zij, in ieder geval, verplicht zelf het « gareel aan te trekken » en te gaan werken of met visch te leuren. Het leven was ver van rooskleurig.

Deze « mand » was gewoonlijk als volgt samengesteld: 9 kg aardappelen, 1/2 pond vet, 1/8 kg koffie, 1 pakje cichorei, 1/2 kg vijgen, 4 gerookte haringen, 1/4 kg broodsuiker, 2 pakjes cacao, 1 potje melk, 4 rollen chiquetabak of twee pakjes « smogtabak » van elk 50 gram.

Daarbij kwam nog wat vleesch, brood (rond natuurlijk) en een of meerdere flesschen « kortedrank ». De visschers konden in den « entrepôt » een flesch per man en per reis krijgen, zonder taxe, aan fr. 0.65 de flesch.

Op te merken valt dat, bij het naderen van Sint-Niklaas, de vijgen, cacao en de melk uit de « mand » verdwenen, want er moest gespaard worden voor het Sint-Niklaasfeest van de kinderen... En het was de visscher die dat moest uitsparen of zijn reeds karigen kost.

Sommige eetwaren, zooals zout, azijn, specerijen, enz., vielen in de « meene » in zoover dat zij aangekocht werden op de opbrengst van het kordeelgeld voortkomende van den verkoop van « kondermaatsche » visch die ten goede kwam aan de bemanning en onder de visschers verdeeld werd. De « jongen » kreeg slechts half « part » en de reeder, die niet meevaarde, kreeg niets.

## REGLEMENTEERING

### Uit het « Staatsblad »

#### Van 15 November tot 8 December

« Staatsblad » van 21 November:  
Verordening n° 9/42 betreffende de erkenning der molens.

★

« Staatsblad » van 22 November:  
Verordening n° 10/42 betreffende het loonmalen van het graan van den oogst 1942.

★

« Staatsblad » van 23 en 24 November:  
Verordening n° 8/42 houdende reglementeering van sommige voor den landbouw schadelijke producten.

« Staatsblad » van 25 November:  
Mededeeling aan de eigenaars van dieren welke recht hebben op bevoorrading (voor de maand December 1942).

★

« Staatsblad » van 30 November en 1 December:  
Verordening houdende reglementeering van de fabricage van haver- en/of gerstderivaten

★

« Staatsblad » van 4 December:  
Besluit houdende vaststelling der maximumprijzen van banketgebak.

Verordening betreffende de productie van lijnzaad.

★

« Staatsblad » van 6 December:  
Besluit tot wijziging en aanwerking van het wetboek en de algemeene verordening op de met het zegel gelijkgestelde taxes.

Rondzendbrief aan de provinciale directies van ravitaillering en rantsoeneering alsmede aan de werkgevers in zake bijrantsoenen aan handarbeiders.

★

« Staatsblad » van 7 en 8 December:  
Besluit houdende bepaling van de wijze van innen der bijdragen voor de gemeenschappelijke kas voor de zeevisscherij.

Indien de postbode  
u niet geregeld dit  
blad brengt in de taal  
van uw keuze ....



Wend u dan tot  
den postontvanger  
uit uw gemeente

# DE VERLENGING DER HUURCONTRACTEN



In het « Belgisch Staatsblad » van 23/24-11-42 verscheen een besluit van den Secretaris Generaal van het Ministerie van Justitie, houdende de uitzonderlijke bepalingen van tijdelijken aard in zake huurcontracten. Reeds menigvuldige keeren hebben we de gelegenheid gehad, hetzij schriftelijk, hetzij langs ons blad om, de handelaars over de netelige der huurcontracten voor te lichten.

Heden oordeelen we het noodig de handelaars in landbouw- en voedingsproducten op de hoogte te houden van de nieuwe reglementeering in zake huurcontracten.

Zooals we trouwens weten voorziet het besluit dd. 20 September 1940, gewijzigd en aangevuld door dit dd. 28 September 1941, dat voor zekere huurcontractanten geen opzeg kan gegeven worden indien ze vallen onder de categorieën die door het besluit zelf worden gefixeerd.

Het besluit d.d. 28 April 1941, dat deze categorieën vaststelt, hield geen rekening, noch met den huidige economischen toestand der handelaars, noch met de werkelijkheid. Bovendien beperkte het besluit zich enkel bij de huurcontracten zonder geschrift afgesloten, d.w.z. de mondelinge huurovereenkomsten.

Dit besluit zegt ondermeer dat :

Onverminderd de toepassing van artikel 6, 7 en 8, zijn de zonder geschrift, vóór 10 Mei 1940 gesloten huurovereenkomsten verlengd tijdens gansch den toepassingsduur van dit besluit :

a) voor de onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 3,600 fr. bedraagt en voor de gedeelten van onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 2,400 fr. bedraagt in de gemeenten die, volgens de laatste in het « Staatsblad » verschenen tienjaarlijkse volkstelling meer dan 100,000 inwoners tellen, alsmede in de gemeenten van de Antwerpse, Brusselsche, Gentsche en Luiksche agglomeratie;

b) voor de onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 2,700 fr. bedraagt en voor de gedeelten van onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 1,800 fr. bedraagt, in de gemeenten met 20,000 tot 100,000 inwoners, alsmede in de gemeenten van de agglomeratie Charleroi;

c) voor de onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 1,200 fr. bedraagt en voor de gedeelten van onroerende goederen waarvan de jaarlijksche huurprijs niet meer dan 800 fr. bedraagt in de gemeenten met minder dan 20,000 inwoners.

Voor de toepassing van deze bepaling is de huurprijs die welke bij de aanvankelijke overeenkomst werd vastgesteld, tenware hij naderhand hetzij bij een minnelijk accord, hetzij bij een vonnis werd verminderd.

Wij bemerken vlug dat het besluit geen rekening houdt met den werkelijken toestand van de handelaars of van de middenstandsklasse maar enkel ten doel heeft de uitzetting van de huurders uit de arbeidende klasse te beletten.

Dit besluit blijft steeds van toepassing en heeft altijd volle kracht. Het besluit dd. 18 November 1942 huldigt daarenboven een ander beginsel n.l. dat ieder huurder, mits in achtneming van de voorwaarden bij het besluit gesteld, aan den vrederechter van zijn rechtsgebied verlenging van de huurovereenkomst kan vragen.

Ieder huurder bijgevolg, of het huurcontract schriftelijk of niet schriftelijk werd afgesloten, of hij valt of niet onder de toepassing van het besluit dd. 20 September 1940 aangevuld door dit dd. 28 April 1941, kan zich tot zijn vrederechter wenden om te vragen dat zijn huurovereenkomst zou verlengd worden.

Het besluit is verder van toepassing op al de huurovereenkomsten van onroerende goederen, zoowel op de verhuuring van een gansch huis als op deze van een gedeelte van een huis zooals gemeubelde kwartieren, appartementen, gemeubeld of niet, gelijkvloers, enz., zoowel voor de hoofdverhuuring als voor

de onderverhuuring. Het besluit is van toepassing op gronden die aangewend zijn tot huishoudelijke teelten voor zoo verre deze niet onder toepassing van de westbepalingen op de pacht vallen.

## Wanneer dient de verlenging aangevraagd?

Wanneer moet de verlenging aan den vrederechter worden aangevraagd?

Het besluit dd. 18 November 1942 maakt een onderscheid.

1° De verlenging moet worden aangevraagd binnen de 15 dagen na de betekening van de opzegging, wanneer een opzeg noodig is om aan de huurovereenkomst een einde te stellen. Zooals wanneer de huurder een huurcontract zonder geschrift heeft afgesloten en de opzeg geregeld is door de wetten of plaatselijke gebruiken. Eveneens wanneer een huurcontract schriftelijk werd afgesloten zonder dat het van rechtswege een einde neemt, d.w.z. wanneer de verhuurder verplicht is opzeg te geven volgens de bepalingen van het contract.

2° De verlenging moet aangevraagd worden tenminste binnen de drie maanden voor het einde van de huurovereenkomst wanneer deze een einde neemt door het verstrijken van den vastgestelden huurtermijn, bv. wanneer er een huurovereenkomst voor drie jaar bestaat en deze einde neemt door het simpel verstrijken van den termijn van drie jaar zonder dat de verhuurder er aan gehouden is opzeg te geven.

## Waarmee houdt de rechter rekening?

Met welke motiveering zal de rechter rekening houden? De rechter doet uitspraak naar billijkheid; hij houdt rekening met de redenen van opzegging, met den toestand van verhuurder en huurder alsmede de economische noodzakelijkheid. Wanneer de redenen van opzegging voor den rechter gewettigd zullen zijn valt moeilijk uit te maken. Het hangt af van het oordeel van den rechter die voor elk geval afzonderlijk den toestand der partijen zal nagaan. **ER KAN NAAR ONS OORDEEL TOCH REEDS WORDEN GEZEGD DAT DE RECHTER GEEN OPZEG ZAL VERLEENEN WANNEER DE VERHUURDER ZICH ENKEL STEUNT OP ZIJN VRIJ BESCHIKKINGSRECHT.** De verhuurder zal moeten bewijzen en de redenen aangeven hetzij van persoonlijken hetzij van oekonomischen aard waarom hij opzeg geeft.

Het besluit voorziet onder meer dat de verlenging moet worden toegestaan wanneer blijkt dat :

1. De opzegging uitsluitend gesteund is op het verstrijken van den huurprijs n.l. wanneer de verhuurder opzeg doet enkel omdat het huurcontract ten einde is.
2. Dat de eigenaar verhooging van den huurprijs of van de lasten vordert in strijd met de bepalingen der reglementeering van prijzen en loonen zooals deze reglementeering voorzien is bij de besluiten dd. 3 Juli 1940, 20 Augustus 1940 en 25 Maart 1941.
3. Dat de eigenaar het er op aanlegt van een anderen huurder een hooger huurprijs te verkrijgen dan deze welke normaal gebruikelijk was op 10 Mei 1940.

## Duur en voorwaarden der verlenging

De vrederechter wanneer hij beide partijen gehoord heeft bepaalt den duur en de voorwaarden van de verlenging. Hij kan de verlenging die hij toestaat aan het vervullen van voorwaarden vanwege den huurder onderwerpen. Zoo kan hij onder meer bepalen dat de verlenging enkel wordt toegestaan :

- 1° Mits verhooging van den huurprijs, indien een dergelijke verhooging werd toegelaten

overeenkomstig de reglementeering van prijzen en loonen. De rechter kan indien zulks noodig is uitsluitend verleen om den eigenaar toe te laten zich daartoe bij de administratieve overheid te voorzien.

2° Hij kan ook de verlenging toestaan op voorwaarde dat de huurder geheel of gedeeltelijk afziet van de vermindering van huurprijs die hem bij minnelijke regeling of vonnis werd toegekend.

De huurverlenging kan tot een gedeelte van het in huur gegeven goed worden beperkt. Voor de huurders die vanwege den verhuurder op het oogenblik van verschijnen van dit besluit reeds een opzeg zouden gekregen hebben of voor de huurders wier huurovereenkomst van rechtswege binnen de vier eerste maanden die volgen op het van kracht worden van dit besluit vervalt worden uitzonderingsbepalingen voorzien :

1° De opzegging die door den verhuurder voor het van kracht worden van dit besluit werd gedaan, heeft hare uitwerking tenware de huurder de in huur gegeven percelen nog zou betrekken en hij een verzoek bij het Vrederecht indient binnen de veertien dagen na het van kracht worden van dit besluit.

2° Bij afwijking van de 2° alinea van artikel één (dat voorziet dat de verlenging tenminste drie maanden voor het einde van de huurovereenkomst moet worden aangevraagd wanneer deze van rechtswege een einde neemt door het verstrijken van den vastgestelden termijn) moet de verlenging worden aangevraagd binnen de maand die volgt het van kracht worden van dit besluit indien de huurovereenkomst van rechtswege verstrijkt in den loop van diezelfde maand.

3° De verlenging moet worden aangevraagd binnen de twee maanden die volgen op het van kracht worden van dit besluit indien de huurovereenkomst van rechtswege verstrijkt in den loop van de tweede, derde of vierde maand, die volgt op het van kracht worden van dit besluit.

In ieder geval kan het verzoek niet geldig worden ingediend dan op voorwaarde dat de

huurder het in huur gegeven goed nog bewoont.

## Het besluit wordt van kracht

Wanneer wordt het besluit van kracht? Het besluit wordt van kracht den tienden dag na zijn bekendmaking in het Belgisch Staatsblad het blijft van kracht tot 30 Juni 1943. Zoo het niet voor 1 Juni 1943 is opgeheven wordt het van rechtswege met zes maanden verlengd.

De huurders die voor het van kracht worden van dit besluit het voorwerp zouden uitmaken van een beschikking ten hunnen opzichte getroffen en waarbij de ontruiming van de in huur gegeven percelen wordt bevolen kunnen daartegen verzet aantekenen bij den voorzitter der Rechtbank van eersten aanleg op voorwaarde dat de beschikking uitsluitend gegrond is op het verstrijken der huurovereenkomst en dat zij niet meer voor hooger beroep vatbaar is voor den rechter die over de zaak zelve uitspraak te doen had. Dit verzet moet ingediend worden binnen de vijftien dagen na het van kracht worden van dit besluit.

Onder welken vorm moet het verzoekschrift worden ingediend? Geen enkele vordering kan bij de vrederechter worden aanhangig gemaakt indien eischer (huurder) niet op voorhand een verzoek tot den vrederechter heeft gericht om den verhuurder tot een minnelijke overeenkomst te doen oproepen. Dit verzoek wordt hetzij schriftelijk op de greffie overhandigd waarvan de greffier ontvangstbewijs aflevert, hetzij mondelings voor den vrederechter waarvan deze dan akte verleent.

Wij verzoeken onze lezers hun volle aandacht te willen wijden aan de lezing van dit artikel en verzekeren hun dat de juridische dienst van den sector altijd te hunner beschikking staat voor naderen uitleg. Wij meenen ook dat binnen afzienbaren tijd, wanneer wij zullen kennis hebben genomen van de gevallen welke het meest aan den vrederechter worden voorgelegd, we nog naderen uitleg over het besluit zullen kunnen verschaffen.

## WAT IS EEN HANDELSFONDS ?



Wanneer men in de gewone omgangstaal spreekt van de overname van een winkel, dan beteekent dit niet, dat alleen de winkel waar zal overgedragen worden. Het is trouwens best mogelijk dat de winkelier, die zijn schaapjes op het droge heeft, bij de overlating van zijn zaak, zijn waren uitverkoopt, hetzij omdat hijzelf de winst ervan wil opstrijken, hetzij omdat zijn opvolger — in normale tijden, wel te verstaan — zelf voldoende goederen beschikt.

De goederen in het handelsfonds zijn maar bijzaak.

Bij de overname van den winkel bekomt de winkelier zekere rechten op stoffelijke en onstoffelijke dingen, die van de handelsonderneming afhangen. De groepeerings van de verschillende factoren, die door den handelaar werden samengebracht met het doel de grootst mogelijke winst te verwezenlijken, vormen het handelsfonds. Elk van deze factoren bevordert den handel, hunne organisatie en hun vereniging in een enkele hand scheidt rijkdom.

Het handelsfonds is dus een samenstelling van verschillende elementen, die onderling verbonden zijn met het doel een zaak te doen bloeien. De uitbating van een handelsbedrijf, hetzij groot of klein, veronderstelt een vereniging van factoren van verschillende aard, tot een enkel fonds. De handelaar stelt het samen zooals hij wil, zoekt en kiest de elementen die hem noodig of nuttig lijken om zijn zaak op te voeren.

In den kleinhandel omvat het handelsfonds de pacht, de klandizie, den handelsnaam of het uithangbord, de gereedschappen, de vergunningen en de inschrijving op het handelsregister.

In den groothandel alsmede in de nijverheidsbedrijven bestaat het bovendien uit handelsmerken, werktuigen, fabrieksgeheimen, concessies, enz.

Deze opsommingen zijn niet beperkend — alleen verklarend —; andere bestanddeelen kunnen er volgens den aard van het bedrijf of volgens de omstandigheden aan toegevoegd worden, zooals : het monopolie van verkoop van specialiteiten, het recht om de handelsboeken en de handelscorrespondentie, zelfs na overname van het fonds, na te zien, het recht om medailles uit te hangen en beloningen of einduitslagen van tentoonstellingen en wedstrijden ten toon te stellen, de voertuigen en dieren bestemd om de waren aan huis te bezorgen, de voorraadhuizen en bewaarplaatsen, de verkooplokalen, enz., enz.

Deze bestanddeelen hebben voor het fonds niet alle dezelfde betekenis. Ieder van hen kan min of meer onontbeerlijk zijn voor den bloei van het fonds; sommige huizen danken hun faam uitsluitend aan de exploitatie van zekere brevetten, de overige factoren zijn slechts bijzaak.

In den kleinhandel overheerscht het recht op de pacht, omdat de ligging van den winkel met het oog op de gebeurlijke klandizie hier van overwegend belang is. De plaats is hoofdzak, de clientele volgt; zij wordt aangeloofd door het uithangbord, de reclame de kwaliteit van de producten en door andere psychologische redenen. Hieruit blijkt dat de bestanddeelen van het fonds elkaar ten zeerste beïnvloeden; zij passen zich aan elkan- der aan en schikken zich tot een evenwichtig geheel met een eigen bestaan en een eigen waarde.

De splitsing van dit fonds is niet denkbaar. De afzondering van een enkelen hoofdfactor — de verkoop van de klandizie — zou den winkel in zijn bestaan treffen. Het gemis van gelijk welk ander element zou den winkel zoodanig schaden dat hij aanzienlijk in waarde zou dalen en alle verdere exploitatie zou onmogelijk worden.

## DE VISCHHANDEL

## INHOUDSTAFEL

Nummers 1 tot 8  
JAAR 1942

## I. - ALGEMEEN

## Corporatie

	N°	B.
De Hoofdgroepering « Visch en Vischerijproducten » in de Corporatie .....	1	2
De Corporatie en de handelaars .....	1	3
Wat is de sector « Handel en Distributie » .....	2	2
Namen en verblijfplaatsen van de arrondissementssecretarissen van « Handel en Distributie » .....	2	4
Het statuut van de N. L. V. C. ....	2	6
Waar, wanneer en hoe moet ge uw bijdrage voor 1942 betalen aan de N. L. V. C. ....	2	2
Hoever staan wij? .....	3	2
Uw bijdrage 1942 .....	4	2
	6	7

## Beroepsorganisatie

Zullen de sluitingsuren van de magazijnen eerlang geregeld worden? .....	2	7
Het sluitingsuur in Oost-Vlaanderen in zwang vanaf 16 Augustus 1942 .....	2	7
Vijftig jaar zondagrust in Duitschland .....	4	2
De taak van den kleinhandel .....	4	8
Waarom deze telling .....	5	2
Telling der kleinhandelaars .....	5	7
Doelbewuste handelsstand door vorming van een levensstijl .....	5	8

## Beroepsvorming

In de school voor kleinhandelaars .....	2	2
De handelaar in oorlogstijd .....	3	1
Beroepsfierheid .....	3	1
Vischhandelaars van vroeger en nu .....	3	7

## Reglementeering

De vischbedeeling in Groot-Brussel .....	1	2
Verkoop van mosselen in aziën .....	1	2
Regeling der markt van visch, schaal en weekdieren .....	1	6
De classificering van platvisch .....	2	1
Het « Staatsblad » van 15 Juli tot 15 Augustus .....	2	6
Een Codex der ravitailleering .....	3	2
Het « Staatsblad » van 18 Augustus tot 8 September .....	3	6
Spoorweggoederenwagens, laden en lossen .....	3	6
Het « Staatsblad » van 9 september tot 10 October .....	4	6
Maximumprijzen van visch .....	4	6
Prijzen van ingelegde et gezouten haring .....	4	6
Prijzregeling van de surrogaten .....	4	6
Codex der ravitailleering .....	5	1
Het « Staatsblad » van .....	6	6

## Distributie

De kleine visch .....	1	1
Het wegen van visch .....	1	1
Verkoop van citroenen .....	1	2
Hoe geschiedt de verdeeling onder de vischhandelaars? .....	2	3
Volgende maand gaat het beter .....	2	3
Algemeene evolutie van den leurhandel .....	3	6

## Juridische quaesties

De wettelijkheid der besluiten van de secretarissen-generaal .....	1	3
Nieuwe verlenging van de « Grendelwet » .....	2	6
De wijziging van de inschrijving in het H. R. .....	4	8
De verlenging der huurcontracten .....	6	7

## Economische quaesties

	N°	B.
Oeconomische nieuwjes .....	3	8
De betekenis van Noorwegen in de Europeesche visscherij .....	4	5
Waarom alle markten reglementeeren? .....	4	7
De voedingscentrales .....	6	2
De zeevisscherij en de inrichting der havens ...	6	5

## Sociale quaesties

Kindertoeslagen .....	1	8
Enkele wijzigingen aan de sociale wetten .....	2	8

## Boekhouding - Fiscaliteit

Meer aandacht voor de belastingaangelegenheden .....	3	8
Belastingvraagstukken .....	4	7
Betaal uw belastingen met koperbonnen .....	5	2
Onze visschers en de fiscus .....	5	7
De handelaar dient zijn verklaring voor de belasting in .....	5	7
Directe belastingen .....	5	8

## Handelsorganisatie

Reclame en verkoop .....	1	3
Vischhandelaars hebben ons gezegd .....	1	5
De aandacht vestigen .....	1	7

## II. - BEROEP EN PRODUCT

## Vaktechniek

Een garnalpelmachine .....	1	1
Een modern vischbedrijf .....	1	4
De werktuigen van den vischhandelaar .....	1	4
Het bewaren van visch door de koelmethodes ...	2	4
Nieuwsoortige conserveerdozen .....	3	2

## Kennis van het product

De krab .....	1	5
Kennis van visch .....	2	3
De haring .....	2	5
De paling .....	3	3
Wat is pannevisch .....	4	1
De mosselen .....	4	3
De ademhaling der visschen .....	4	5
De habberdaan .....	5	3
Kaviaar en ersatz kaviaar .....	5	5
Kenmerken van verse visch .....	6	1
Wijting, een goedkope visch .....	6	4
De witte tonijn .....	6	3

## Documentatie

Kaas uit visch .....	2	1
Vischwol .....	2	1
Paling of reizende visch .....	3	1
Schoenen en handschoenen uit vischvel .....	3	2
De vischprijzen in Nederland .....	3	2
De verwerking van zeegras .....	3	2

	N°	B.
De paling in de keuken .....	3	4
De schaarschte van visch in Nederland .....	3	4
De vischverdeeling in Nederland .....	3	5
De vischconservenindustrie .....	3	5
Voedingswaarde van visch in verhouding tot vleesch .....	4	1
Vischleverolie .....	4	1
Vergiftiging door mosselen .....	4	4
Hoe moet men mosselen bereiden .....	4	4
Smeerolie uit haaien en walvisschen .....	5	1
Hoe slapen de visschen? .....	5	1
De vischprijzen vroeger en nu .....	5	2
De levertraan .....	5	3
Hoe men kabeljauw, habberdaan en stockvisch moet bereiden .....	5	4
Hoe slapen de visschen? .....	5	5
Zijn wij visschers? .....	5	6
De Chineesche krab .....	6	1
Zijn wij palingeters? .....	6	?
Hoe mosselen bereiden? .....	6	4

## Productie en bevoorrading

Het vischvervoer .....	1	1
Komen er mosselen? .....	2	2
De bevoorrading in visch .....	2	3
Nederland levert ons visch en mosselen .....	3	1
Onze vischbevoorrading .....	3	1
De visscherij in dienst der bevoorrading .....	3	5
Actuele vraagstukken .....	3	7
Vischpastei .....	4	2
Het haring- en sprotseizoen vangt aan .....	5	1
De visscherij vroeger en nu .....	5	2
De haring komt .....	6	1

## Vischvangst en visschers

Het vliegtuig in dienst der haring- en sprotvangst .....	1	1
De visch wordt duur betaald .....	4	1
De garnalvangst in Duitschland .....	4	4
De opleiding der visschers .....	5	1
De scheepjongens op onze visschersvloot .....	5	1
Nog over de opleiding der visschers .....	6	2
De bedrijvigheid van den onderzoeksraad voor scheepsraad .....	6	5
Uit het leven der Oostendsche visschers .....	6	6

## Varia

De toestand .....	1	1
In memoriam Walter Kremer .....	2	1
Na twee jaar .....	3	1
Deschouwingen .....	4	1
Kanttekeningen .....	5	1
Wij antwoorden .....	6	1
	1-2-3	8
	4-5	
De haring of het vleesch van den arme .....	2	1
Een reusachtige paling .....	2	2
Dikwijls op denzelfden spijker hameren .....	3	2
Een visch kreeg zijn standbeeld .....	4	1
Vischteelt in Italie .....	4	1
Een Zwitserse Corporatie .....	4	2
Aan de toekomst denken .....	4	4
Alleen schelvisch is visch .....	5	5
Geen vrees koesteren voor de toekomst .....	5	8
Waar zijn de leurters gebleven? .....	6	1
Waar zijn de Oostendsche oesters gebleven? ...	6	1
Winteropsuk van uw winkel .....	6	5
Inhoudstafel .....	6	6



De verantw. uitgever:  
Willem Melis,  
Nieuwstraat, 50, Brussel.  
N. V. IMIFL,  
Hopstraat, 47, Brussel.  
H. R. 3371 - O. C. P. 395